

*Propositions de Menus de fin d'année
pour groupes à partir de 10 personnes*

Menu à 34 €

*Saumon mariné à l'Aneth par nos soins, Galette de Pommes de Terre et Crème
Fraîche à la Ciboulette*

Suprême de Pintade en ballotine, Sauce Forestière et Risotto Crémeux

Parfait Glacé au Pain d'Épices, Compotée de Prunes tièdes

Menu à 38.50 €

Terrine Maison de Foie Gras aux Figues Confites

Joue de Bœuf mijotée, Spaetzles et Légumes oubliés

Baba au Rhum

Menu à 45 €

*Salade de Mâche, Suprême d'Orange, Vinaigrette à la Framboise
et Gambas Poêlées*

Velouté aux Cèpes, Croûtons et Persil Frit

Magnet de Canard, Sauce aux Ainelles sauvages, Pommes sautées et Légumes

Fondant au Chocolat Maison, Sorbet Framboise

Menu à 52 €

Velouté de Potimarron au Camembert

Salade d'Agrumes et de Langoustines

*Soucis d'Agneau, Sauce à l'huile de Truffe et au Romarin, Ratatouille
Provençale et Gratin Dauphinois*

Vacherin Glacé aux Trois Saveurs